2.023 Nátierka kuracia s vajíčkami
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
kuracie prsia	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20	1,50	1,50
maslo	1,00	1,00	1,20	1,20	1,40	1,40	1,60.	1,60
olej	0,10	0,10	0,13	0,13	0,15	0,15	0,20	0,20
vajcia	5	0,25	7	0,35	9	0,45	11	0,55
cibuľa	0,15	0,13	0,20	0,17	0,30	0,25	0,40	0,34
horčica	0,05	0,05	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
mlieko	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Cibuľu očistíme, pokrájame na drobno, speníme na oleji. Kuracie prsia umyjeme, pokrájame na kocky vložíme do pripravenej cibule a dusíme asi 25 minút, jemne podliate vodou. Necháme vychladnúť. Mäkké mäso po vychladnutí zomelieme. Maslo vymiešame, pridáme postrúhané na tvrdo uvarené vajcia, pomleté mäso, mlieko a dobre vyšľaháme. Dochutíme soľou a horčicou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	408	98	2,65	9,6	0,6	0,3	0,0	6,9	0,3	0,057	0,0	0,0	0,2	0,0
B	500	120	3,36	11,7	0,8	0,5	0,1	8,9	0,4	0,070	0,0	0,0	0,2	0,0
C	591	142	4,10	13,8	0,9	0,7	0,1	11,5	0,5	0,083	0,0	0,0	0,3	0,0
D	698	168	5,11	16,1	1,2	0,9	0,1	14,4	0,6	0,096	0,0	0,1	0,4	0,0